

# DOMÍNIO DO AÇOR

Uma dezena de brasileiros, a maioria de Belo Horizonte, juntou-se para concretizar o desafio de devolver a Borgonha ao Dão. O grupo é heterógeno – investidores, empresários, médicos, advogados, engenheiros (...) – mas unido pela paixão comum do vinho. O pivô é Guilherme Corrêa, economista de formação, sommelier profissional desde 1997, detentor do DipWSet, já por duas vezes considerado melhor sommelier do Brasil (2006 e 2009), finalista do “Best Sommelier of the Americas” (2009), radicado em Portugal desde 2017, ano em que começou a colaborar com a Revista de Vinhos e, a partir de 2020, também com a Gula.

Sincero apaixonado pela Borgonha, reconhece ter sido de lá a inspiração para o nome Domínio do Açor, assim rebatizada a propriedade de Oliveira do Conde, em Carregal do Sal, outrora conhecida por Quinta Mendes Pereira, curiosamente também com ligações ao Brasil. Ao todo, 11ha de vinhas, segmentados por 13 parcelas, que incluem um total de 3ha de vinhas velhas. As falhas dessas videiras mais antigas estão a ser colmatadas através do recurso à seleção massal, que procura perpetuar o blend natural e, sobretudo, castas do encepamento mais tradicional menos óbvio, como Arinto Gordo, Alvar Roxo, Camarate, Trincadeira Preta ou Alvarelhão.

O solo é de matriz granítica, nalgumas zonas com apontamentos de argila. O mapeamento tem sido realizado com a ajuda de Pedro Parra, chileno obcecado pelo conceito de terroir, referência mundial no estudo de chãos para vinhas, com conhecimento científico apurado e experiência pelos quatro cantos do mundo, incluindo a sempre exigente França.

O enólogo é Luís Lopes e a sintonia, entre a criatividade e a gestão, parecem totais. Fermentações espontâneas, uso criterioso de madeiras, recurso a lagares, cubas de cimento e barricas de maior dimensão, enfim, não faltam ensaios nem ferramentas para os concretizar. Uva Cão, Barcelo, Trincadeira, Baga, Jaen ou Tinta Pinheira são variedades que querem preservar e aportar sempre que possível aos lotes, evitando o recurso excessivo à Touriga Nacional. O Encruzado, o Bical e o Cerceal apresentam-se já a um nível muitíssimo elevado.

O Domínio do Açor surge assim, sem aviso prévio, a mostrar-se dos mais entusiasmantes novos projetos de vinhos no Dão e, por que não assumi-lo, de todo o país. Reflete uma predisposição acima de todas as expectativas para perceber a origem, o que se torna ainda mais admirável se tivermos em consideração a experiência e a mundividência dos protagonistas (gestores e investidores) do projeto. À chegada, a única coisa que parecem ter imposto é fazer bem, ir ao âmago de tudo para daí alcançar o melhor.

Estamos sedentos para perceber o que haverá de surgir no médio prazo. Certamente vinhos de primeira linha e uma requalificação do espaço edificado, que proporcionará um complemento local da experiência que agora captamos no copo.

O Domínio do Açor já entrou, inesperadamente e com muito mérito, no clube mais exclusivo de novos produtores em Portugal. Daí este título, o de “Produtor Revelação do Ano 2024”.

## NOMEADOS

### ENTRE PEDRAS

André Ribeiro e Ricardo Pinto conheceram-se na universidade. Partilharam pontos de vista e gostos sobre vinho. André, natural do Pico, pediu ajuda ao pai e plantaram vinhas em 2017. Pelo meio, a Azores Wine Company abriu-lhes as portas e mostrou-lhes como se poderiam elaborar exemplares distintos no meio do Atlântico. Os Entre Pedras são disruptivos e surpreendentes, tensos e profundamente locais, com sentido de lugar. E estão só no início.

### QUINTA DE MONFORTE

Foi há 10 anos que o empresário Daniel Rocha adquiriu 100 hectares de terra em Penafiel, onde estão plantados 40 hectares de vinha. A enologia de Francisco Gonçalves, em brancos, rosés e tintos, soma já produções médias de 100.000 garrafas, existindo a ambição de atingir o meio milhão no médio prazo. Enoturismo, com hotel e restaurante, e uma nova adega estão igualmente nos planos próximos. Os Vinhos Verdes ganharam um novo produtor com fôlego.

### VINHA DAS PENICAS

As Terras de Sicó estão para o vinho numa espécie de lugar de ninguém. A certificação é feita pela CVR Bairrada e nos rótulos consta Beira Atlântico. Alberto Almeida não se amedrontou com isso, recuperou vinhas antigas, segue os humores das fermentações espontâneas e das leveduras indígenas. Os vinhos são uma oportunidade de provar um património vivo e resgatado do esquecimento, de geografia, solos e genética peculiares.



COM O APOIO